



Enzyme pour la stabilité protéique dégradant les protéines thermo-instables du vin

Rapidase® Proteostab est une formulation enzymatique liquide riche en activités protéases spécifiques pour la dégradation des protéines instables responsables de la formation d'un trouble dans les vins.

Rapidase® Proteostab

Cette protéase acide d'origine fongique (Aspergillopepsine I), issue de la fermentation contrôlée d'une souche sélectionnée d'*Aspergillus niger*. Elle réduit la teneur de protéines instables dans les moûts car active sur les chitinases et les protéines de type thaumatine. Elle contient naturellement des niveaux d'activités négligeables de Cinnamyl esterase (nFCE) permettant de préserver la fraîcheur aromatique quelle que soit la levure choisie. Une utilisation appropriée de **Rapidase Proteostab** garantit une stabilité protéique des vins et permet s'affranchir d'un traitement à la bentonite.

Mode d'emploi et dosage

- Ajouter au moût (clarifié ou non) juste avant flash pasteurisation (70 à 75 °C pendant 1 à 2 min.) pour déployer les protéines et leur permettre d'être hydrolysées par la préparation enzymatique. Refroidir ensuite le moût aussi vite que possible, et poursuivre avec le protocole de vinification standard.
- Diluer 10 fois avant ajout.

VINS BLANCS ET ROSÉS		
T°	DOSE	TEMPS DE CONTACT
70-75 °C	5 mL/hL	2 min.

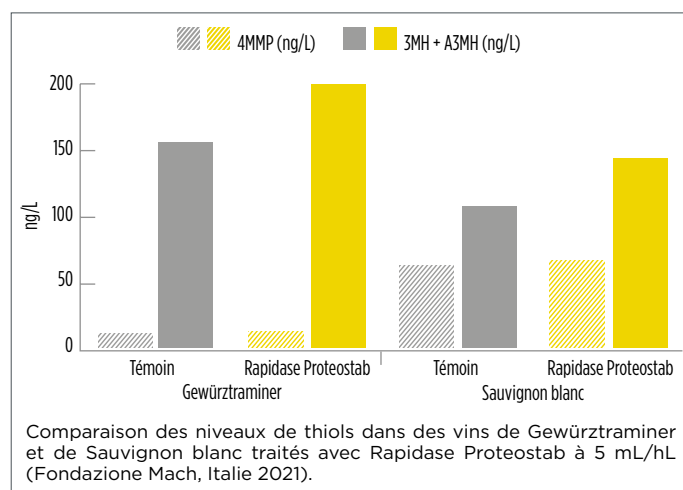
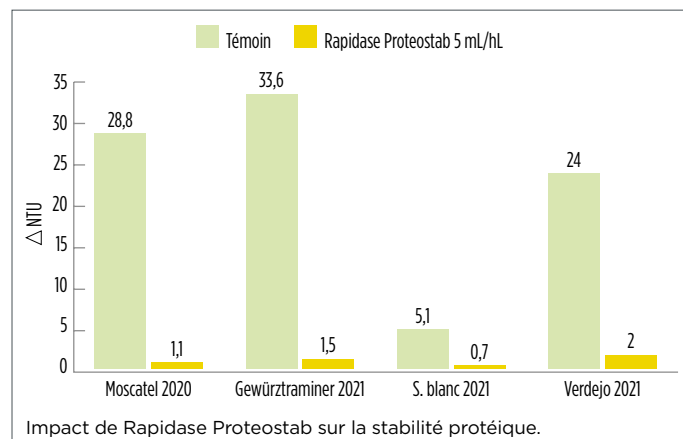
- Selon les réglementations locales, la protéase peut également être utilisée sur les vins rouges, et sans chauffage.
- Une utilisation sans traitement thermique sur le jus peut améliorer la stabilité protéique en fonction de la variété de raisin et du millésime. Dans ce cas, il convient d'opter pour un dosage et un temps de contact supérieurs (pendant la fermentation alcoolique). Un ajout de bentonite à 10 g/hL permettra d'inactiver l'enzyme à la fin du traitement.
- La stabilité protéique peut être contrôlée à l'aide du test à la chaleur. Toutefois, si des traitements supplémentaires à la CMC ou au KPA sont prévus, un test plus rigoureux doit être mis en oeuvre (test des tanins) car ces traitements peuvent interférer avec d'autres protéines (stables). Dans ce cas, selon le résultat du test, un traitement à la bentonite à faible dose peut s'avérer nécessaire pour atteindre une déprotéinisation complète.
- Active dans la gamme de pH du vin et en présence de doses normales de SO₂.
- Éliminée par la bentonite et le charbon.

Les enzymes dsm-firmenich vous apportent la tranquillité d'esprit
dsm-firmenich jouit de l'ancienneté la plus longue sur le marché de production des enzymes destinées à l'oenologie et s'engage sur sa fiabilité au travers du programme Quality for life™. Cet engagement vous assure que tous les produits dsm-firmenich que vous achetez sont garantis en termes de qualité, fiabilité, reproductibilité et traçabilité, et qu'ils sont fabriqués selon des procédés sûrs et durables.

Une attention particulière a été portée afin que les informations fournies ici soient exactes. Au vu du fait que les conditions spécifiques de l'utilisateur de l'application et d'utilisation de nos produits sont hors de notre contrôle, nous ne donnons aucune garantie quant aux résultats pouvant être obtenus par l'utilisateur. L'utilisateur est seul responsable pour déterminer la pertinence et établir le statut légal d'utilisation.

Testée et validée

Pour offrir la meilleure efficacité dans son application, chaque formulation de **Rapidase** est développée et **testée** avec les instituts de recherche en oenologie les plus renommés au monde, et **validée** en cave à l'échelle de la production. Notre personnel technique et commercial est à votre disposition si vous souhaitez des résultats de tests, de même que pour vous aider à évaluer les performances de nos produits haut de gamme dans vos conditions spécifiques.



Conditionnement et conservation

- Disponible en bidons plastiques de 1 Kg.
- Conserver au frais, entre 4 et 8 °C.